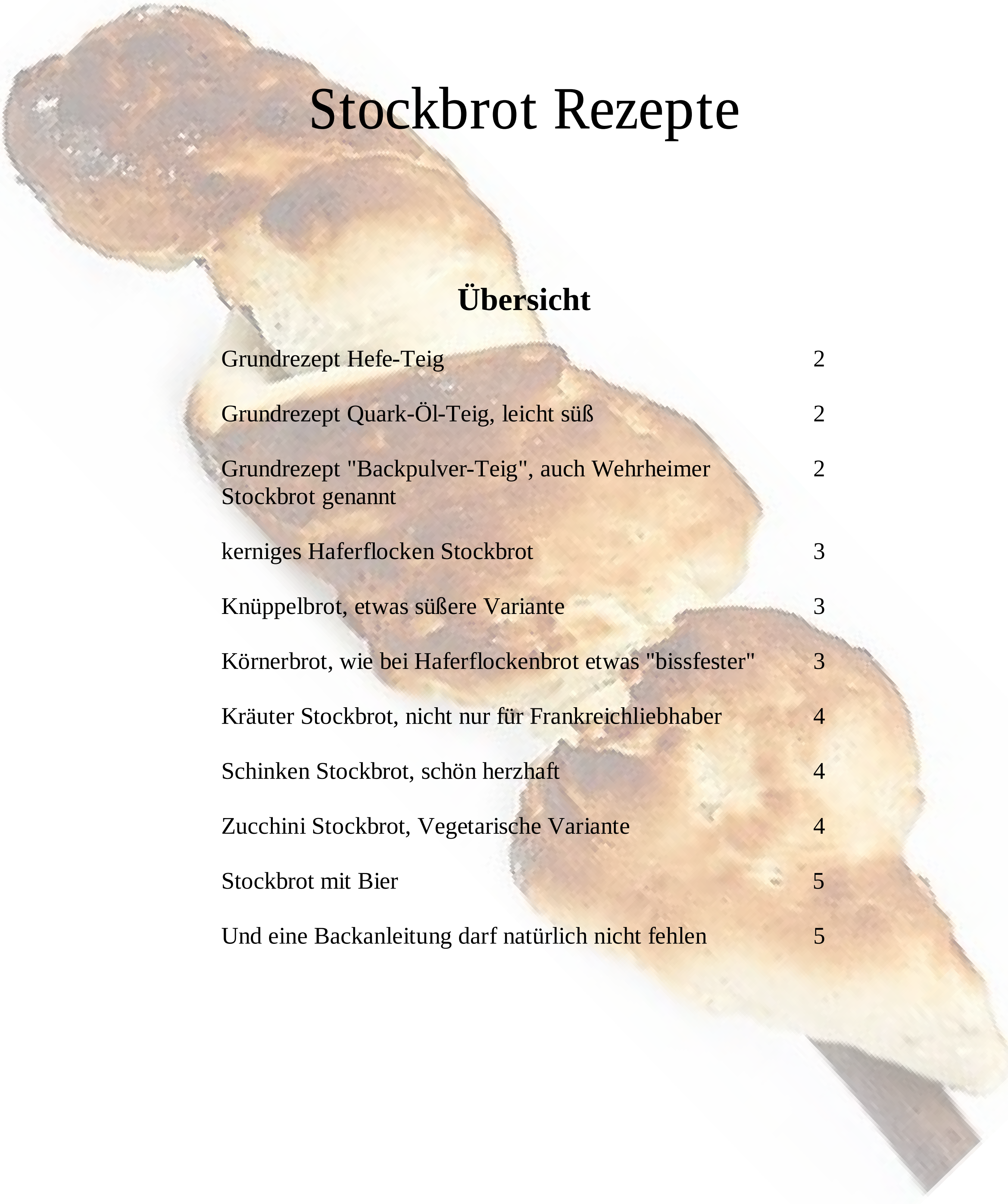
Stockbrot Rezepte



Übersicht

Grundrezept Hefe-Teig

Zutaten

- 1 kg Weizenmehl - Typ: 405, 550 oder 1150
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 5 EL Öl
- 2 EL Salz
- 1/2 l Wasser oder Milch (schmeckt etwas besser)

Zubereitung

Alle Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte weder zu krümelig sein noch zu sehr an den Händen kleben.

Den Teig etwas 20-30 Minuten ruhen lassen.

Tip! Mit warmem Wasser bzw. Milch (nicht heiss!) geht es ein bisschen schneller.

Tip! Das Rezept kann z.B. mit etwas ausgelassenem Speck oder angebratenen Zwiebelwürfeln in eine herzhafte Variante verwandeln.

Grundrezept Quark-Öl-Teig

Zutaten

- 150 g Quark
- 300 g Mehl
- 6 Esslöffel Milch
- 6 Esslöffel Öl
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillie - Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die trockenen Zutaten vermischen und anschließend den Quark hinzufügen. Nun löffelweise Öl und Milch hinzufügen bis ein geschmeidiger, nicht allzusehr klebender Teig entsteht. Wahlweise kann man auch die Milch und das Öl komplett hinzufügen, vermischen und nach und nach wieder Mehl hinzufügen.

Tip! Dieser Teig ist schnell gemacht und kann sofort gebacken werden.

Tip! Hier ist es auch nicht ganz so schlimm, wenn man zu ungeduldig ist und den Teig noch halb roh verspeist.

Grundrezept mit Backpulver

Zutaten

- 1 kg Mehl
- 2 Päckchen Backpulver
- 3 Teelöffel Salz
- 150 g Butter
- 400 bis 600 ml kalte Milch

Zubereitung

Alle Zutaten ausser der Milch zusammengeben und verkneten. Dann solange langsam Milch hinzugiessen bis ein fester aber geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig etwa 20-30 Minuten ruhen lassen.

Haferflocken Stockbrot

Zutaten

- 120 g Haferflocken (kernig)
- 200 g Mehl
- 1 Pack. Trockenhefe
- 1 TL Salz
- ca. 200 ml kaltes Wasser

Zubereitung

Die Haferflocken, Mehl, Hefe und Salz miteinander vermischen. Dann das Wasser hinzufügen bis ein schöner Teig entsteht.

Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen und danach nochmal gut durchkneten.

Knüppelbrot

Zutaten

- 1,8 kg Mehl
- 1/2 bis 3/4 l Milch
- 4 Päckchen Trockenhefe
- evtl. Wasser
- 1 kg Zucker
- ca. 500g Margarine

Zubereitung

Die lauwarme Milch und etwa 1/3 des Zuckers mit der Trockenhefe vermischen und ca. 15 Minuten gehen lassen. Mit den restlichen Zutaten zu einem schön glatten Teig vermischen.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen.

Tip! Das Rezept kann z.B. mit grobgehackten Nüssen, Mandeln oder Rosinen verfeinert werden.

Körnerbrot

Zutaten

(Grundrezept Hefe-Teig)

- wahlweise Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, grob
- gehackte Nüsse, ...
- 1 kg Weizenmehl - Typ: 405, 550 oder 1150
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 5 EL Öl
- 2 EL Salz
- 1/2 l Wasser oder Milch (schmeckt etwas besser)

Zubereitung

Alle Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte weder zu krümelig sein noch zu sehr an den Händen kleben.

Den Teig etwas 20-30 Minuten ruhen lassen.

Tip! Mit warmem Wasser bzw. Milch (nicht heiss!) geht es ein bisschen schneller.

Kräuterbrot

Zutaten

- 400 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 2 TL Backpulver
- Kräuter der Provence (oder Thymian)
- 50 g Margarine o. Butter
- 1/8 Liter Milch

Zubereitung

Das Mehl mit Salz, Backpulver und Kräutern der Provence oder Thymian vermischen. Margarine solange darunter kneten, bis ein krümeliger Teig entsteht. Milch zufügen und so lange weiterkneten, bis der Teig geschmeidig, aber fest wird.

Stockbrot mit Schinken

Zutaten

- 400 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 2 TL Backpulver
- 50 g Margarine
- 1/8 Liter Milch
- 150 g Bacon

Zubereitung

Für den Stockbrotteig Mehl mit Salz und Backpulver vermischen. Margarine solange darunter kneten, bis ein krümeliger Teig entsteht. Milch zufügen und so lange weiterkneten, bis der Teig geschmeidig, aber fest wird. Anschließend die Teigrollen mit Schinken umwickeln und schließlich um den Stock legen. Vorsicht: fällt leicht runter!

Zucchinibrot

Zutaten

Teigrezept nach Belieben. Hier: Grundrezept Hefe-Teig.

- 1 kg Weizenmehl - Typ: 405, 550 oder 1150
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 5 EL Öl
- 2 EL Salz
- 1/2 l Wasser oder Milch (schmeckt etwas besser)
- 1 kleine Zucchini
- etwas Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte weder zu krümelig sein noch zu sehr an den Händen kleben.

Die Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Zucchini raspeln und unter den Teig heben. Falls der Teig durch die Feuchtigkeit der Zucchini zu sehr fließt mit Mehl wieder andicken.

Den Teig etwas 20-30 Minuten ruhen lassen.

Stockbrot mit Bier

Zutaten

- 300 ml Bier
- 230g Weizenmehl
- 230g Weizenschrot
- 50g Butter
- 4 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 8g Trockenhefe
- 1 Ei

Zubereitung

Das Bier mit dem Zucker und der Butter in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und abkuehlen lassen. Anschließend das geschlagene Ei hinzugeben.

Das Mehl, Schrot mit Hefe und Salz vermengen und eine Mulde bilden in die man die Bier-Masse schüttet. Den Teig kneten, bis er glatt und elastisch ist.

Den Teig zudecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen (Volumen verdoppelt sich in etwa!). Anschließend nochmal durchkneten.

Backanleitung für Stockbrot

- ausreichend großes Feuer entfachen, sodass viel Glut entsteht
- immer nur soviel Holz (am besten Kleinholz, Stöcke) nachlegen, daß die Glut unterhalten wird
- es sollten keine hohen Flammen vorhanden sein, damit das Brot nicht verbrennt am geeignetsten für den Stock ist grünes Birkenholz; es funktioniert natürlich auch jeder andere Stock; er sollte nicht zu dick und nicht zu dünn sein; daumendick ist OK
- Rinde vom Stock entfernen
- wird der Stock vorgewärmt (nicht angekokelt), gart der Teig besser die etwa Handflächengroßen Teigklumpen zu einer Rolle formen und spiralförmig um den Stocklegen; dabei am Anfang und am Ende den Teig komplett um den Stock legen, dann hält er besser
- Das Stockbrot nun langsam über der Glut backen
- ist man zu dicht über der Glut, wird das äußere schon hart und der Kern ist noch weich; ist man zu weit weg, dauert es zu lange
- Das Brot ist fertig wenn es (in der richtigen Entfernung gebacken :-)) eine hellbraune bis dunkelbraune Färbung hat
- man kann natürlich auch den Messertest machen: mit einem Messer in den Teig stechen und herausziehen; klebt Teig am Messer: weiterbacken; kein Teig: guten Appetit!

